Data di creazione: 12/10/2024

CANDIDUM

CODICE	31600
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	280 g circa

Piccolo formaggio a pasta morbida e crosta fiorita, dalle spiccate note lattiche

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino crudo stagionato almeno 3 settimane, prodotto con il latte delle 15 mucche di razza Bruna Svizzera allevate al maso
ASPETTO	Caciottina di piccole dimensioni, con crosta bianca fiorita, con feltro spesso. La pasta è morbida e fondente e presenta un colore bianco avorio, molle, umida e liscia, il sottocrosta è sottile e l'occhiatura è irregolare, media e uniforme. La bianca crosta fiorita è uniforme su tutta la superficie
SAPORE	Dolce, lattico, con una leggera acidità che lo rende molto intrigante; nell'assaggio lascia spazio a note vegetali, di funghi freschi, di sottobosco e di panna. La crosta risulta leggermente pronunciata e la persistenza gustativa è medio-bassa
STAGIONATURA	Almeno 3 settimane
PRODUTTORE	EGGEMOA - Selva dei Molini (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	I formaggi di Eggemoa hanno esercitato subito in noi un grande fascino: alla vista, al naso e al palato raccontano della passione e dell'impegno della famiglia Steiner nel raccontare a tutto tondo la terra da cui provengono
CURIOSITÀ	Un formaggio che si presta anche a stagionature più lunghe rispetto alle 3 settimane: con il progredire della maturazione aumenta la cremosità, ma anche lo spessore della buccia e le note di muffa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Grazie alla sua dolcezza si abbina perfettamente ad antipasti, insalate e dessert

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.